KIKKOMAN

Udon noodle eşliğinde wok'ta kızartılmış levrek

toplam süre **25 dak.** **15 dak.** hazırlık süresi **10 dak.** pişme süresi

MALZEMELER

2 porsiyon

300 gr	baby pak choi
1	adet limonotu sapı
250 gr	derili ve kılçıkları alınmış levrek fileto (veya benzer dokuda beyaz etli bir balık)
4 yemek kaşığı	kanola yağı
30 gr	soyulmuş ve doğranmış zencefil
2	diş soyulmuş ve ince dilimlenmiş sarımsak
3 yemek kaşığı	limon suyu
300 gr	udon noodle (vakumlu, pişmiş)
75 ml	Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
2 yemek kaşığı	Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu
2 yemek kaşığı	kavrulmuş susam

HAZIRLANIŞ

Adım 1

250 gr derili ve kılçıkları alınmış levrek fileto (veya benzer dokuda beyaz etli bir balık) - **4 yemek kaşığı** kanola yağı

Levrek filetoları enine, 1 cm genişliğinde şeritlere kesin. Wok'u ısıtın, kanola yağını ekleyin ve levrek şeritlerini yüksek ateşte 2 dakika pişirin. Delikli bir kaşıkla çıkarıp kenara alın.

Adım 2

300 gr baby pak choi - **1** adet limonotu sapı - **30 gr** soyulmuş ve doğranmış zencefil - **2** diş soyulmuş ve ince dilimlenmiş sarımsak - **3 yemek kaşığı** limon suyu

Pak choi'yi boylamasına 6 parçaya ayırın veya enine 3 cm'lik şeritler halinde kesin. Limonotunu enine 4'e bölün ve bıçağın tersiyle hafifçe ezin. Sıcak yağda pak choi'yi 3 dakika soteleyin. Zencefil, sarımsak ve limonotunu ekleyip bir kez karıştırın. Limon suyuyla deglaze edin.

Adım 3

300 gr udon noodle - **75 ml** Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu **2 yemek kaşığı** Kikkoman Mirin Tarzı Tatlı Pişirme Sosu

Udon noodle'ları sıcak suya batırarak kısa süre gevşetin, süzün ve wok'a ekleyin. Kikkoman Teriyaki Sauce with Toasted Sesame ve Kikkoman Mirin-Style Sweet Cooking Seasoning ilave edin. Karıştırın ve tüm karışım ısınana kadar kısa süre pişirin.

Adım 4

2 yemek kaşığı kavrulmuş susam

Levrek şeritlerini noodle karışımının üzerine yerleştirin, wok'un kapağını kapatın ve 1 dakika boyunca sıcak tutun. Servis ederken üzerine

kavrulmuş susam serpin.